大同豆腐串机 做豆腐串需要买什么机器 新乡开心创业

产品名称	大同豆腐串机 做豆腐串需要买什么机器 新乡开心创业
公司名称	新乡市凤泉区开心创业机械经营部
价格	面议
规格参数	
公司地址	大块镇小块村大庙前
联系电话	13837310677

产品详情

做豆制品加工行业，我们对豆制品机械加工厂房也要有严格的卫生管理要求，一下就是我们队豆制品加工厂房的要求注意的地方和总结，理解一下，便于以后的管理，加工好豆制品。

1要建立厂房设施维修保养制度，并按规定对厂房及设施进行维护、保养和检修，确保厂房卫生状态良好

2厂房内各项设施应随时保持清洁，及时维修、更新，厂房的屋顶、天花板及墙壁有破损时，应及时维修，地面不得破损和积水。

3原材料预处理场所、加工制造场所、更衣室等每天开工前和下班后应及时清洗消毒。

4灯具及配管的外表要定期清洁。

5仓库内要经常清理，保持清洁并定期消毒，避免地面积水和库壁长霉，定是测量记录仓库内的温度。

6生产作业场所应采取措施（如纱窗、气幕、诱虫灯等）防止有害动物侵入。

7厂区内应定期或在必要时进行除虫灭害工作，要采取有效的措施防止鼠类、蚊、蝇等昆虫的聚集和滋生。对已经发生的有害动物侵入的场所，应采取经济措施加以控制和消灭，防止受污染范围扩大。

豆制品加工设备，豆制品生产线，豆制品加工厂房，这些卫生的讲究都是豆制品加工行业的前提，无乱我们的条件怎么样，我都要尽量的做到对卫生条件的严格要求，这样才能赢得客户的信赖。

其制作方法如下：

(1)备料。上等黄豆3公斤，精盐 600克，酱油250克，桂此15克，姜丁25克，香葱15克，味精10克。

(2)磨浆。先将黄豆洗净，做豆腐串需要买什么机器，用清水浸泡一昼夜，然后磨成浆，滤渣后备用。

(3)煮浆。将磨好的生豆浆上锅煮好后，再添加 20%-25%的水，以降低豆浆浓度和减慢疑固速度，使蛋白质凝固物网络的形成变慢，减少水分和可溶物的包裹，以利压榨时水分排出畅通。

(4)凝固。浆温降至8_0_-90°C时，即可用卤水点浆。点浆时应注意均匀一致，大同豆腐串机，要勤搅，但要防止乱搅。当浆出现芝麻大小的颗粒时停点，盖上盖约过30-40分钟，当浆温降?0~C左右时上包。

(5)划脑。上包前要把豆腐划碎，这样既有利于打破网络放出包水，又能使，豆腐脑均匀地摊在包布上，制出的产品质量紧密，豆腐串机厂家有哪些，能避免厚薄不匀，空隙较多。

(6)上包。先将包布铺在格板 (板上的格子按所需要的豆腐干的尺寸制定)上，再将豆腐脑加在包布上，这样一层豆腐脑一层布地加，豆腐脑要铺匀，可稍高于格子几毫米，数量要根据豆腐干的厚薄来确定，但每批厚薄要一致。然后将包布包扎紧，加压成型，1小时后拆下包布，用刀将豆腐干按格子印割开，放在清水中浸包 30分钟左右取出。

(7)浸泡。先将500克精盐放人3公斤清水中搅匀，再把晾凉的豆干置干盐水缸内，浸泡半天后捞出，沥去水分。取7公斤清水倒人锅内，放人100克精盐、姜丁、桂皮(用纱布袋装好)、酱油、香葱、味精，制成卤水。

(8)煮干。将已制成的卤水回锅烧沸加人豆干，煮30分钟左右，取一豆干观察，如色呈棕红，味道香美，即可取出。

大豆含有丰富的蛋白、不饱和脂肪酸、钙及B族维生素是我国居民膳食中蛋白质的重要来源。大豆蛋白质含量约为35%—40%，除蛋氨酸外，其余必需氨基酸的组成和比例与动物蛋白相似，而且富含谷类蛋白质缺乏的赖氨酸，是与谷类蛋白质互补的天然理想食品。大豆中脂肪含量约为15%—20%，豆腐串机哪家好，其中不饱和脂肪酸占85%，亚油酸高达50%，且消化率高，还含有较多磷脂。大豆中碳水化合物含量约为25%—30%，有一半是膳食纤维，其中棉籽糖和水苏糖在肠道作用下发酵产生气体，可引起腹胀。大豆中含有丰富的磷、铁、钙，每100g大豆中分别含有磷571mg、铁11mg、和钙367mg，明显多于谷类。由于大豆中植酸含量较高，可能会影响铁和锌等矿物元素的生物利用。大豆中维生素B1、维生素B2和烟酸等B族维生素含量也比谷类多数倍，并含有一定数量的胡萝卜素和丰富的维生素E。

大同豆腐串机-做豆腐串需要买什么机器-新乡开心创业由新乡市凤泉区开心创业机械经营部提供。新乡市凤泉区开心创业机械经营部（www.zgdfcj.com）有实力，信誉好，在河南 新乡 的粮食加工机械等行业积累了大批忠诚的客户。公司精益求精的工作态度和不断的完善创新理念将促进新乡开心创业和您携手步入辉煌，共创美好未来！